



LIEBE GÄSTE UND FREUNDE

Herzlichen Glückwunsch zu eurer Weihnachts-Dry-Aged-Box. Ihr habt hier ein hochwertiges Menü, das frisch für euch gekocht und liebevoll abgeschmeckt wurde.

Für einen entspannten Weihnachtsabend bei euch Zuhause.

Wir bedanken uns für eure Treue, wünschen euch gesunde Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr.



SO REIFT UNSER DRY-AGED-PREMIUM RINDFLEISCH

DIE GROBE, TRADITIONELLE KUNST DER FLEISCHVEREDELUNG

Unser **Bavarian Dry-Aged-Premium Rindfleisch** aus der bayerischen Färse (weibliches Hausrind, das noch kein Kalb geboren hat) **ruht und reift für mindestens 35 Tage** bei gleichbleibenden Bedingungen, wie konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit im hauseigenen Reifeschrank. Das traditionelle Reifeverfahren, in dem das trocken abgehangene Rindfleisch am Knochen reift, ist eines der **ältesten Verfahren der Fleischreifung**.

Die Dry-Aged Trockenreifung dient der **Entwicklung des Geschmacks** und nicht, wie häufig behauptet, der Zartheit des Fleisches. Während die Textur des Fleisches sich nach etwa zehn Reifetagen nicht mehr verändert, gewinnt der Geschmack durch die Enzymaktivitäten im Fleisch weiterhin an Intensität.

Nach einiger Zeit der Lagerung im Reifeschrank bildet sich ein Duft, der Steak-Liebhaber schwärmen lässt. Es riecht nach Schinken, nach Moschus, frischgebackenem Hefezopf und Raureif.

Das Dry-Aged-Fleisch ist dunkel und hart wie eine alte Brotkruste, da durch die Trockenreifung große Mengen Fleischsaft verdunsten. Vor der Weiterverarbeitung muss dann die äußere Schicht Fleisch weggeschnitten werden, da sie für den Verzehr zu hart, schimmelig und ungenießbar geworden ist.

Das **zeitaufwändige Verfahren** und ein **Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent** erklären, warum Dry-Aged-Beef so teuer und exklusiv ist.

Aber dafür sind Dry-Aged-Steaks auch die besten Steaks der Welt!





DAS MENÜ

FENCHELCREMESUPPE

SPINAT | VOLLKORNCROUTONS



250G DRY AGED STEAK

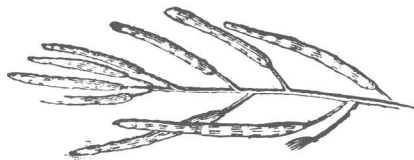
SELLERIE-KARTOFFEL-CREME | PORTWEIN JUS | SOUS VIDE OFENGEMÜSE



WEIHNACHTSVARIATION

WEIßES KÜRBISSCHOKOLADENMUS | GEWÜRZSCHNITTE | KUMQUAT | ZIMTEIS

INHALTSLISTE



- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Fenchelcremesuppe | 8. Lauchstroh |
| 2. Spinatcreme | 9. Orangenchips |
| 3. Vollkorncroutons | 10. Kumquat |
| 4. Sellerie-Kartoffel-Creme | 11. Weißes Kürbisschokoladenmus |
| 5. Portwein Jus | 12. Gewürzschnitte |
| 6. Sous Vide gegartes Ofengemüse | 13. Zimteis |
| 7. 250g Dry Aged Steak | 14. Zwetschgenfruchtsoße |



1 Flasche Wein



ANLEITUNG

Bereitet einen großen Topf mit Wasser vor, in dem ihr die einzelnen Vakuumbbeutel erwärmen könnt.

Zudem benötigt ihr eine Pfanne für das Steak. Heizt euch bitte euren **Ofen auf 140° C vor** und achtet darauf, dass eure Pfanne (auch der Griff) die Temperatur aushält.

Tipp: Stellt eure Teller **5 Minuten bevor ihr anrichtet** kurz in den vorgeheizten Ofen. Dann habt ihr, wie im Restaurant, warme Teller und somit mehr Spaß am Menü.

Sooo..... jetzt kann es losgehen!



Lege **Nummer 13** ins Gefrierfach



Lege **Nummer 11** in den Kühlschrank



WIR STARTEN MIT DEM ERSTEN GANG



BENÖTIGTE INHALTE

Beutel 1
Fenchelcremesuppe

Beutel 2
Spinatcreme

Beutel 3
Vollkorncroutons

VORBEREITUNG

Bitte nehmt **Nummer 1, 2** und **3** aus der Box.

Die **Nummer 1** und **2** bitte ins Wasserbad legen und erwärmen.

ANRICHTEN

Wenn alles heiß ist, den **Beutel 1** oben am Eck aufschneiden und in euren vorgewärmten Teller füllen (**es sind immer 2 Portionen in einem Beutel**).

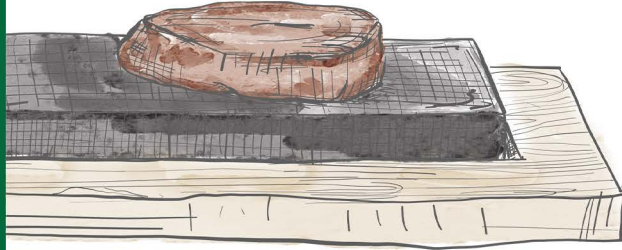
Dann **Nummer 2** auch am oberen Eck aufschneiden und in kreisender Bewegung in die Suppen füllen.

Als letztes **Nummer 3** über die Suppe streuen und die Vorspeise ist gelungen.

Bon appétit!



WIR KOCHEN DEN HAUPTGANG



BENÖTIGTE INHALTE

Beutel 4
Sellerie-Kartoffel-Creme

Beutel 5
Portwein Jus

Beutel 6
Sous Vide gegartes
Ofengemüse

Beutel 7
250g Dry Age Steak

Beutel 8
Lauchstroh

VORBEREITUNG

Bitte die Beutel mit der **Nummer 4, 5, 6, 7** und **8** aus der Box holen.

Legt **4, 5** und **6** ins Wasserbad und erhitzt den Inhalt.

ZUBEREITUNG

Das Steak (**Nummer 7**) würzt ihr bitte auf beiden Seiten mit Salz und bratet es auf beiden Seiten scharf an (**jede Seite 1 Minute**). Am besten in Sonnenblumen- oder Rapsöl.

Dann stellt ihr die Pfanne für **8 Minuten** in den vorgeheizten Ofen.

Achtung: Das **Dry-Aged** müsste nun **Medium** sein. Wenn es euch zu roh ist, dann lasst es einfach länger im Ofen, bis der gewünschte Garzeitpunkt erreicht ist.

ANRICHTEN

Während das Steak im Ofen ist, könnt ihr die vorgeheizten Teller anrichten.

Bitte holt den Beutel mit der **Nummer 4** aus dem Wasser und gebt den Beutelinhalt mittig auf den Teller. **Beachtet wieder, dass zwei Portionen in einem Beutel sind.**

Nun nehmt den **Beutel 6** aus dem Wasser (Ofengemüse) und richtet den Inhalt mit einem Esslöffel um die Sellerie-Kartoffel-Creme.

Jetzt kommt Beutel **Nummer 5** dran. Die Portwein-Jus! Schneidet den Beutel auf und gebt die Jus mit einem Esslöffel um das Ofengemüse.

Anschließend holt ihr das Steak aus dem Ofen und richtet es auf der Sellerie-Kartoffel-creme an.

Zum Schluss nehmt ihr das Lauchstroh aus der Dose mit der **Nummer 8** und gebt es auf das Steak.

Jetzt ist der Hauptgang fertig!
Guten Appetit.



ZULETZT DAS DESSERT



BENÖTIGTE INHALTE

Beutel 9
Orangenchips

Beutel 10
Kumquat

Beutel 11
Weißes Kürbis-
schokoladenmus

Beutel 12
Gewürzschnitte

Beutel 13
Zimteis

Beutel 14
Zwetschgenfruchtsoße

ZUBEREITUNG & ANRICHTEN

Erwärmt nun die Zwetschgensoße in Beutel **Nummer 14** und lasst die Soße mittig auf die Teller laufen.

Nehmt dann den Gewürzkuchen mit der **Nummer 12** aus dem Beutel und **erhitzt ihn kurz (10-15 Sekunden)** in der Mikrowelle.

Setzt nun jeweils einen Kuchen auf die Zwetschgensoße.

Richtet jeweils eine Kugel Zimteis (**Nummer 13**) neben dem Kuchen an.

Den Beutel **Nummer 11** an einer Ecke aufschneiden und auf den Gewürzkuchen spritzen.

Mit dem **Beutel 9 + 10** (Orangenscheiben und Kumquat) dekorieren.

Nun könnt ihr euch den letzten Gang eures Weihnachtsmenüs schmecken lassen!

Und vergesst bitte nicht auch zwischen den Gängen genügend zu trinken!

Dafür haben wir euch noch eine Flasche Rotwein eingepackt.



**Wir wünschen euch einen guten Appetit, viel Spaß und
gesegnete Weihnachten!**

Patrick & Steffi Schmidt mit dem gesamten Zollhaus-Team